

## Introduction à la production du sirop d'érable du Québec



**Le sirop d'érable est une production tout à fait naturelle sans agent de coloration ni aucun autre additif.** Ce produit vient de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*). Au printemps, quand la température se réchauffe, il y a de l'eau dans le tronc et les racines. La chaleur provoque l'expansion de cette eau qui crée une pression à l'intérieur de l'arbre. L'érable à sucre transforme ensuite l'amidon qui s'est constitué durant la croissance de l'arbre en sucre. L'alternance entre les nuits froides, où la température descend au-dessous de zéro, et les journées plus chaudes avec une température au-dessus de zéro, favorise le flux de la sève qui est transportée par un système tubulaire jusqu'à la cabane à sucre.

ANNÉE	QUÉBEC		AUTRES PROVINCES		CANADA		ÉTATS-UNIS		TOTAL	
	Livres	\$	Livres	\$	Livres	\$	Livres	\$	Livres	\$
1997	58,0	115,9	4,7	15,2	62,7	121,1	14,4	35,2	77,1	156,3
1998	56,9	122,7	4,3	14,8	61,3	137,5	12,8	32,2	74,1	169,7
1999	68,7	131,4	5,2	16,0	73,9	147,4	13,1	32,8	87,0	180,2
2000 <sup>E</sup>	91,0	158,8	6,0	22,3	97,0	181,0	13,6	33,9	110,7	215,0
2001 <sup>E</sup>	62,4	123,2	4,5	15,2	66,8	138,4	11,6	28,2	78,4	166,6

*E : Estimation*

Sources : - New England Agricultural Statistics Service, USDA.

- Statistique Canada.
- GREPA, Consultants en agroalimentaire.
- Institut de la Statistique du Québec.
- MAPAQ, Direction de la recherche économique.

L'eau d'érable est composée de plus de 97% d'eau, de sucrose et de glucose. On y trouve également des acides aminés, des protéines, des acides organiques ainsi que des vitamines en quantités

variables. Il faut 40 litres d'eau d'érable pour obtenir un seul litre de sirop d'érable. Le sirop d'érable se définit par son sucre : 66 degrés *Brix* représentent la densité du sucre. Le degré Brix est le poids en grammes de la substance solide contenue dans 100 grammes d'une solution dans l'eau distillée. Le sirop d'érable et ses sous-produits sont des ingrédients de choix médaillés par le Québec et le Canada, ainsi que hautement reconnus au sein d'une clientèle internationale.

## CLASSIFICATION DU SIROP D'ÉRABLE

Il existe deux types de classification pour le sirop d'érable : la classification du Gouvernement fédéral pour la vente au détail et celle du Gouvernement provincial pour le sirop mis en baril à la ferme.

### 1. CLASSIFICATION FÉDÉRALE POUR LA VENTE AU DÉTAIL :

*L'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments (ACIA)* contrôle le caractère sain et la qualité des produits de l'érable canadiens et est également responsable pour la classification du sirop d'érable .

- Canada No.1 (extra clair, clair, médium)
- Canada No.2 (ambre)
- Canada No.3 ( foncé)

### 2. CLASSIFICATION DES BARILS À LA FERME

Le Gouvernement du Québec promouvoit une règlementation concernant les produits de l'érable vendu en baril à la ferme, laquelle établit pour le sirop d'érable 5 classes de couleurs selon sa densité et le goût caractéristique de l'érable, assurant ainsi que le produit rencontre les plus hauts standards de qualité.

- Extra Clair « AA » (+75% de transmission de lumière)
- Clair «A» (60,5% à 74,9% de transmission de lumière)
- Médium «B» (44% à 60,4% de transmission de lumière)
- Ambre «C» (27% à 43,9% de transmission de lumière)
- Foncé «D» (-27% de transmission de lumière)

Cette classification est obtenue en déterminant le niveau de transmission de lumière du sirop d'érable. Le degré de transmission de lumière est obtenu à son tour par les moyens de la méthode optique. Cette technique d'analyse requiert la précision d'un spectrophotomètre.

TRANSMISSION DE LUMIÈRE	1997 %	1998 %	1999 %	2000 %	2001 %	MOYENNE
<b>Extra clair</b>						
75 % et plus	19,9	19,0	18,6	11,1	11,2	16,8
<b>Clair</b>						
60,5 % - 74,9 %	29,3	23,0	29,7	24,6	26,3	26,6
<b>Médium</b>						
44 % - 60,4 %	24,3	23,0	24,3	28,1	30,3	26,0
<b>Ambré</b>						
27 % - 43,9 %	13,6	18,0	14,8	22,4	19,9	17,8
<b>Foncé</b>						
Moins de 27 %	12,9	17,0	12,6	13,8	11,5	13,6

Sources : -Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.  
 -Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec.  
 -MAPAQ, Direction de la recherche économique.

Un spectrum de lumière continue (une lumière blanche décomposée par un prisme) tombe sur un écran mobile percé d'une fenêtre, laquelle laisse passer seulement la couleur choisie. L'onde de cette couleur arrive sur l'élément étudié, le traverse, puis termine sa trajectoire sur un détecteur, lequel évalue l'absorbition de cette lumière captée par l'élément.

## CERTIFICATS DE CERTIFICATION DISPONIBLES

### SIROP D'ÉRABLE NATUREL

conforme à la Loi concernant la commercialisation des aliments agricoles et des produits du poisson Reconnu à travers le monde comme étant un produit naturel de très haute qualité, le sirop d'érable du Québec est un produit dont la sûreté, le caractère sain ainsi que l'authenticité doivent rencontrer les plus stricts standards de qualité. La tâche de l'inspection des larges contenants du Québec a été attribuée par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec par Citech Agroalimentaire selon l'accord concernant la gestion d'inspection des gros barils de produits d'érable.

**Le Siroptier inc.** appose deux certifications sur ces produits 100% naturel qui sont tous produits selon un cahier de charges. Ces normes sont respectées dans

toutes ses érablières tant au niveau des termes et des conditions et ce, pour toutes les étapes de la production du sirop d'érable, ainsi que pour l'entretien et le développement de la cabane à sucre, c'est-à-dire à partir de la cueillette de l'eau d'érable, de son entreposage et transformation, du nettoyage des équipements ainsi que de l'entreposage des produits finis et de leur transformation en sous-produits.



### SIROP D'ÉRABLE ORGANIQUE

Le sirop d'érable organique est produit en vertu de la Loi sur les appellations réservées (ChapA20.02). Cette législation a pour but d'encadrer le contrôle des étiquettes d'origine, lesquelles sont attribuées aux produits agricoles et alimentaires pour l'attestation (par le moyen de spécifications) de leur méthode de production, ainsi que de leur région de production et de leur spécificité.

Les normes organiques visent le développement des cabanes à sucre, en respect avec la diversité des végétaux, de la fertilisation et du contrôle de la vermine, de l'entaille des érables, de la récolte et de la transformation de l'eau d'érable. Ces normes sont respectées par tous les producteurs de sirop tant au niveau des termes

et des conditions et ce, pour toutes les étapes de la production du sirop d'érable, ainsi que pour l'entretien et le développement de la cabane à sucre, c'est-à-dire à partir de la cueillette de l'eau d'érable, de son entreposage et transformation, du nettoyage des équipements ainsi que de l'entreposage des produits finis et de leur transformation en sous-produits.

En somme le sirop d'érable doit respecter le cahier de charge de certification de garantie BIO. Cette certification est associée à la norme d'association d'ECOCERT.



## VALEUR NUTRITIVE

Pur, naturel et plus encore! Sucre, sirop de maïs et sirop d'érable sont-ils équivalents? Pas tout à fait. Même si ces trois derniers sont des agents employés pour sucrer des aliments, le sirop d'érable contient beaucoup plus de vitamines et de minéraux que les deux autres. En effet, le sirop d'érable contient d'importantes quantités de zinc, de fer et de composés trouvés dans le complexe de vitamines B, surtout de la thiamine. De plus, 50 ml de sirop d'érable fournissent les 4% de calcium, 3% de potassium et 2% de magnésium et riboflavine recommandés quotidiennement. Et ce n'est pas tout! Des études récentes rapportent que la sève contient des composés polyphénoliques (acides phénoliques et flavonoïdes) qui possèdent d'importantes propriétés antioxydantes et organoleptiques. Avec tous ses atouts nutritifs additionnés d'une saveur douce et sucrée, le sirop d'érable ajoute de la valeur à vos mets....**une valeur nutritive!**

### POURCENTAGE DES MESURES DE QUANTITÉS RETROUVÉES DANS UNE RATION DE 50ML QUOTIDIENNEMENT RECOMMANDÉE

ÉNERGIE	173	Calorie
PROTÉINES	0 grams	
GRAS	0 grams	
HYDROCARBONES	43 grams	
POTASSIUM	137 mg	3%
CALCIUM	43 mg	4%
FER	0.7 mg	9%
ZINC	2.7 mg	25%
MAGNÉSIUM	6.7 mg	2%
THIAMINE	0.1 mg	8%
RIBOFLAVINE	0.03 mg	2%

SOURCE: SANTÉ CANADA, dossier canadien sur les éléments nutritifs, 2001.

### QUEL SIROP PRÉFÉREZ-VOUS?

Saviez-vous que la saveur et la couleur du sirop d'érable varient au cours de la saison à cause de sa propre composition naturelle? En effet, au début de la saison l'eau d'érable a un haut degré de saccharose, tandis qu'à la fin de la même saison la concentration en fructose et en glucose est plus accentuée.

Saccharose, fructose et glucose sont tous des sucres, cependant leur composante sucrée n'est pas de même intensité. C'est pourquoi l'eau d'érable recueillie en début de saison ne donne pas un sirop aussi sucré que celui de la fin de la saison.

Tel qu'avec les autres sources de sucre végétales, la concentration des diverses composantes naturelles retrouvées dans le sirop d'érable varie tout au long de la saison (acides aminés et minéraux). Ces variations de composition du sirop d'érable affectent la couleur et le goût du sirop d'érable selon la période de la récolte. En général, tous les sirops ont bon goût, à part quelques exceptions, dans quels cas ces goûts ne seront pas sélectionnés pour le marché du consommateur. Le classement spécial et unique effectué par **Le Siroptier inc.** en ce qui a trait à la saveur naturelle

